

ТЕХНИЧЕСКИ ФИШ
SAXUM NERO
MAVRUD
2012



сорт в %:	Mavrud 100 %
реколта:	2012
алкохол:	14,00%
дата на гроздобер:	10.10.2012
зрялост на гроздето /brix/:	23,5 % BRIX
остатъчна захар /g/l/:	2,95
обща киселини /g/l/:	4,75
pH:	3,57
отлежаване в бъчви:	не
вид бъчви:	-
трапезно/регионално:	трапезно

бутилка

вид бутилка:	Bordeaux Legeza
вместимост бутилка:	75 cl
тегло бутилка /kg/:	0,370

кашон

брой бутилки в кашон:	6
размери кашон в мм /h/l/b/:	305 / 245 / 170
тегло кашон /kg/:	7,5

палет

брой бутилки на палет:	504
брой кашони на палет:	84
редове на палета:	4
размери палет в см /h/l/b/:	137 / 120 / 80
тегло палет /kg/:	645

код

ЕАН код бутилка:	3800056731487
ЕАН код кашон:	3800056731531

Регион:	Тракийската низина обхваща голяма част от южната централната част, както и части от Сакар. В него климатът е умерено континентален с добро разпределение на валежите през целия вегетационен период. Освен това, той е защитен от острите северни ветрове, което благоприятства получаването на богати, плътни червени вина.
Климат и почви:	Климатът е умерено-континентален с добро разпределение на валежите през целия вегетационен период. Климатичните условия на района, защитен от остри северни ветрове, благоприятства получаването на разкошни богати, плътни, запомнящи се червени качествени вина. Почвите са пясъкливи и пясъжливо - глинести, глинесто - варовикови.
Гроздобер:	Внимателно подборно ръчно безанбалажно бране .
Винификация:	Контролирана алкохолна ферментация на добре узряло грозде в иноксови ферментатори 30м3. Спонтанна малолактична ферментация.
За бранда:	Saxum Nero означава буквално "черна скала", а в преносен смисъл нещо силно и качествено. Решихме да дадем това име на първия ни бранд, преди всичко, защото смятаме, че вината от серията Saxum Nero притежават вкусови и ароматни качества, които са силно изразени и виното отговаря напълно на името си. Друга важна причина да назовем така виното е факта, че новата ни изба изглежда като огромна черна скала.
Дегустационни характеристики:	Много красив, средно интензивен цвят гранат. Плодов нос с ясно доловими нюанси на червена боровинка, череша и вишна, листа на вишна. Средно тяло, меко и хармонично с добре запазен зрял червен плод във вкуса и деликатен, сочен завършек със спомен за тютюнево листо в послевкус. Отличен избор за съчетаване с традиционни български рецепти като капама, пълнени чушка и дори баница със сирене.
Международни награди	